

SHARING DINNER



Bij het sharing dinner worden er gedurende de avond diverse gerechtjes in het midden van de tafel geserveerd. Door deze meer informele manier van dineren is het niet nodig dat alle gasten keuzes doorgeven van tevoren, maar de chef zorgt ervoor dat de tafel gevuld staat met lekkers. Het sharing dinner wordt afgesloten met een selectie van zoete lekkernijen.

Graag horen we van tevoren of er bepaalde dieetwensen of allergieën zijn in het gezelschap, zodat we daar goed rekening mee kunnen houden.

SHARING DINNER

€35

SHARING DINNER

Bij aanvang zetten we **BROOD** op tafel.

Hieronder een voorbeeldmenu. De gerechtjes worden altijd in verschillende rondes op tafel geserveerd. De uiteindelijke keuze hangt uiteindelijk af van de eventuele dieetwensen en allergieën onder de gasten en kan wisselen door veranderingen op de menukaart.

FLAMMKUCHEN KLASSIEK/VEGGIE met crème fraîche, gruyère, ui & spek / met crème fraîche, geitenkaas en seizoensgroenten

CRISPY RICE BITES met geroosterde miso-aubergine, wakamé, daikon & nori en/of met Japanse steak tartaar, wakamé, Hatcho miso, daikon & nori

SUSHI ROLL (VIS/VEGA) met avocado

SALMON TORCHED ROLL met komkommer, unagi lak, furikake & wasabimayonaise

TONIJN TATAKI met mango, avocado, aji amarillo, paprikacrème & wasabi crunch

CHINESE PANNENKOEKJES met krokante oesterzwam, hoisin & komkommer

BURRATA met auberginecrème, coeur de boeuf tomaat, basilicum & pangrattato

STICKY SPARE RIBS sweet & sour, met krokante uitjes & koolsla

FLAT IRON STEAK gegrild, met Pimientos de Padron & chimichurri

BURGERTJE op een brioche van rund met tomaat, cheddar, augurk, bacon & BBQ saus

Er worden frietjes geserveerd voor alle gasten.

